Calabacines a la carbonara

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 calabacines
- 150 gr de bacón troceado
- 3 huevos
- ,2 cucharadas de leche
- Queso parmesano
- Sal Pimienta negra Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1

Lavamos bien los calabacines, les cortamos las puntas y los pelamos o no. Con la ayuda de la mandolina o un cuchillo cortamos tiras muy finitas de calabacín. Los ponemos en un cuenco apto para el microondas y lo cocinamos a máxima potencia en el microondas unos 8 minutos, a mitad del tiempo los sacamos y los mezclamos, para que se hagan de manera uniforme. Cuando estén cocidos, los sacamos y escurrimos, esto es muy importante...ya que si no lo hacemos luego en el plato soltarán mucho líquido.

Paso 2

En la sartén ponemos el bacón picado y cocinamos, no hace falta poner nada de aceite, ya que con su propia grasa hay suficiente. Una vez que comience a dorarse, incorporamos los calabacines y salteamos. Añadimos los huevos que hemos batido en un cuenco, con un poco de sal y pimienta, un par de cucharadas de leche y queso parmesano. Ponéis el fuego al mínimo (si tenéis vitrocerámica con el calor residual será suficiente) y mezcláis hasta que el huevo se haya cocinado. Servimos en el plato con unas lascas de queso parmesano por encima.